COMET

食から喜びと笑顔を未来へ

電気スチームコンベクションオーブン
CSI3-Eシリーズ

メプラコン

＼プラス思考のスチコン登場！／

小型＋多機能＋低価格

コンパクトボディに多彩な機能を満載した
スチームコンベクションオーブンの新シリーズです。

新デザイン
コントロールパネル

写真はCSI3-E5です。

コンパクトボディ

W700×D590のコンパクト設計で設置場所を選びません。

2/3サイズのホテルパンを使用

1/2サイズ、1/3サイズのホテルパンも使用できます。棚ピッチは68mmです。

インジェクション方式を採用

拡散板付庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。

オーブン庫内底部はコーナーR仕様

勾配も大きくとり排水性もアップしました。（従来機CSI-E3/E5との比較）

① 二重ドアガラス

② ドアハンドル

開閉性に優れたワンアクションハンドルを新採用しました。

③ 設定ダイヤル

飛び出し量を抑えた設計で接触による破損を防止します。

④ 給水・排水の接続口

各接続口を本体下部にして設置性がアップしました。

予熱機能

ブザー音変更機能

調理完了等をお知らせするブザーの音程やパターンを変更することができます。

⑤ 多彩な調理モード

ホットモード（熱風のみ）20ー300℃*
コンビモード（蒸気量5段階）20ー300℃*
スチームモード（エコ/パワーの2モード）50ー150℃
運転を停止せずに調理モードの変更が可能になりました。（ホット⇔コンビ⇔スチーム）

*機器周辺温度や給水温度が高い場合は、50℃以下の運転ができないことがあります。

庫内洗浄ナビゲート機能

蒸らし工程等を自動化した庫内洗浄ナビゲート機能を搭載しています。（洗剤散布等は手動）

自己診断機能

異常が発生するとコントローラが感知し、エラー表示でお知らせします。

安全装置

異常過熱防止装置／ドアスイッチ

⑥ ダンパー機能

ホットモード時ダンパーキーで開閉操作ができます。*

*スチームモード時は開きません。コンビモード時は自動制御します。

⑦ メニュープログラム機能

メニュー数×工程数＝50まで登録可能です。

⑧ 庫内ファンは風量4段階設定可能

オートリバース機能も搭載しています。

⑨ 手動加湿機能

ホットモード時手動加湿キーで一時的に加湿することができます。

⑩ 庫内灯を標準装備

庫内灯キーでON／OFFできます。

⑪ クーリング機能

庫内を冷却するクーリング機能を搭載しています。水を拡散しながら冷却する「水拡散急速冷却機能」*も新搭載。ドアを閉めた状態での冷却も可能になりました。クーリングは50℃以下になると自動停止する省エネ設計です。

*（庫内温度200℃以下にて有効）

⑫ 芯温センサー

オプション装備です。

ラインナップ

CSI3-E3

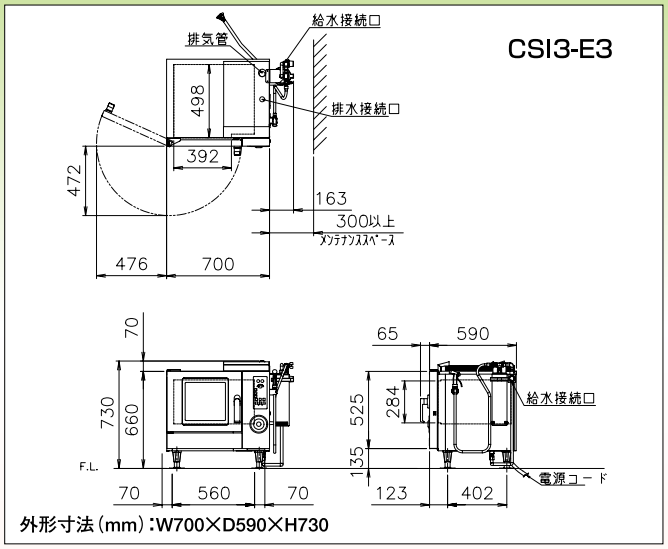
3 ホテルパン 枚仕様

CSI3-E5

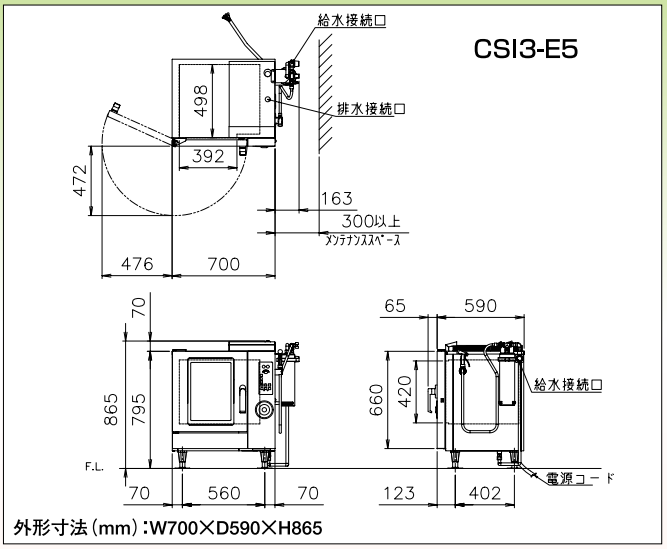
5 ホテルパン 枚仕様

株式会社コメットカトウ

小型＋多機能＋低価格 ＼プラス思考のスチコン登場！／ プラコン



外形寸法（mm）：W700×D590×H730



外形寸法（mm）：W700×D590×H865

型　　式	電気消費量	ブレーカ容量	給水接続口径※1	排水口径	製品重量	定　価
CSI3-E3	3P200V／4.3kW	20A	15A	25A	65kg	¥600,000 （税込¥630,000）
CSI3-E5	3P200V／5.5kW	30A	15A	25A	75kg	¥620,000 （税込¥651,000）
CSI3-E3 スタンド付	3P200V／4.3kW	20A	15A	25A	85kg	¥693,000 （税込¥727,650）
CSI3-E5 スタンド付	3P200V／5.5kW	30A	15A	25A	95kg	¥713,000 （税込¥748,650）

※1.水圧0.1Mpa～0.75Mpaでご使用ください。

●付属品

①洗剤（コメットタフナーA500ml）
②洗剤用スプレー ③専用軟水器
④オーブン手袋

○オプション品

■コメットタフナーA

庫内洗浄には専用洗剤をご使用ください。

（4kg×2）

■ノンスティックホテルパン

■穴あきホテルパン

■焼網

安全に関するご注意

- ご使用の前に必ず「取扱説明書」をよく読んで正しくお使いください。
  特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。又電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れないようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。また海外での使用もできません。

株式会社コメットカトウ

COMET KATO MFG.CO.,LTD.

1−9,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa−shi,Aichipref,Japan TEL：0587−97−8441

本　　部	〒495−8517	愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ−9	☎(0587)97−8441
東京支店	〒171−0021	東京都豊島区西池袋5−13−13 東都自動車ビルヂング2F	営　業 ☎(03)5950−5351 サービス ☎(03)5950−5367
名古屋支店	〒454−0005	愛知県名古屋市中川区西日置町9−109	機器営業課 ☎(052)361−2741 名古屋サービス課 ☎(052)361−0302

札幌営業所	〒062−0055	札幌市豊平区月寒東5条7−5−16 フロンティア57	☎(011)855−3311
仙台営業所	〒981−3121	仙台市泉区上谷刈3−6−25 カヤバプラザ弐番館201号	☎(022)218−5350
横浜営業所	〒220−0024	横浜市西区西平沼町3−10 飯村ビル3F	☎(045)316−4295
長野営業所	〒380−0917	長野市大字稲葉南俣2494−1	☎(026)227−4880
北陸営業所	〒920−0022	金沢市北安江3−6−6 メッセヤスダビル102号	☎(076)224−8866
大阪営業所	〒577−0012	東大阪市長田東3−3−32 東洋交易ビル5F	営業 ☎(06)4309−0128 サービス ☎(06)4309−0158
広島営業所	〒730−0803	広島市中区広瀬北町4−13 リバーサイドコーポ広瀬1F	☎(082)235−2112
四国営業所	〒761−0431	高松市小村町115−1 ニューマリッチふれんど103号	☎(087)840−3261
九州営業所	〒812−0006	福岡市博多区上牟田1−3−1	☎(092)441−4035
祖父江工場	〒495−8517	愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ−9	☎(0587)97−2575

http://www.cometkato.co.jp

■お求めご相談は…

※このカタログに掲載の仕様及び外観を改善のため、予告なく変更することがありますので、ご承知ください。
※このカタログに掲載の価格は2013年8月現在の価格です。また、配送費、設置費等は含まれておりません。

2013年8月
5000